

Vachet

BOUCHERIE

17 place Monseigneur Tissier

51000 Châlons en Champagne



Notre carte traiteur

Retrouvez nous :

www.boucherie.com

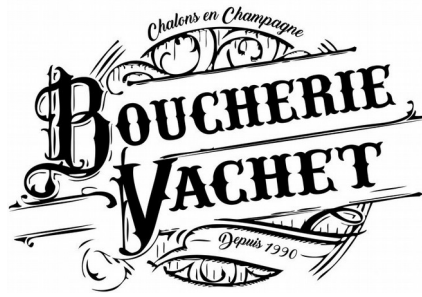
tél : 03.26.68.03.87

et sur notre page Facebook "boucherie Vachet"



tarifs au 1er janvier 2018, valable 6 mois

Commande à partir de 8 personnes, minimum 72h à l'avance



- Idées apéritives / Mises en bouche -

| | | | |
|---|-------|----------------|------------|
| Pain surprise (40 toasts) | | 27,00 | € |
| | | pièce | |
| <i>(Mousse de canard, saumon fumé, rilette d'oie, rosette de Lyon, jambon sec d'Ardèche)</i> | | | |
| Carpaccio de bœuf | | 3,00 | € / |
| «balsamique» | | pers. | |
| Petits fours sales (plateau 30 pièces) | | 24,00 | € / |
| | | plateau | |
| <i>(Mini pizza, mini quiche, allumettes au fromage, mini saucisse feuilletée, mini pâté-croûte)</i> | | | |
| Toasts (plateau 30 pièces) | | 24,00 | € / |
| | | plateau | |
| <i>(Rillettes d'oie, saumon fumé, rosette de Lyon, mousse de canard, jambon sec d'Ardèche)</i> | | | |
| Mini verrines (plateau de 15 pièces) | | 15,00 | € / |
| | | plateau | |
| <i>3 variétés au choix : Alaska, tartare de bœuf, berlinoise, taboulé, duo carotte / céleri, mini penne à l'italienne</i> | | | |
| Pâté en croûte apéritifs | | 3,00 | € / |
| | | pers. | |

- Nos salades -

Les classiques : **3 variétés au choix** **3,00 € / pers.**

Carottes râpées maraichères, céleri remoulade, coleslaw, concombre à la crème, macédoine de légumes, piémontaise, berlinoise, perle des mers, riz niçois, Alaska, taboulé à l'orientale, mini penne à l'italienne

Les gourmandes : **3 variétés au choix** **5,00 € / pers.**

Champignons aux fines herbes, salade gauloise, tagliatelles aux 2 saumons, riz au crabe, salade écossaise aux écrevisses, salade du Périgord aux gésiers confits, salade de tomates à la grecque

- Nos entrées -

Saumon en Bellevue **10,00 € / pers.**
 (mini 10 pers.)

Saumon entier, tomates, œufs durs, crevettes, macédoine, béarnaise

Coquilles Saint Jacques **6,20 € / pers.**
 (3 noix)

Feilleté Dartois **5,00 € / pers.**
 (jambon béchamel)

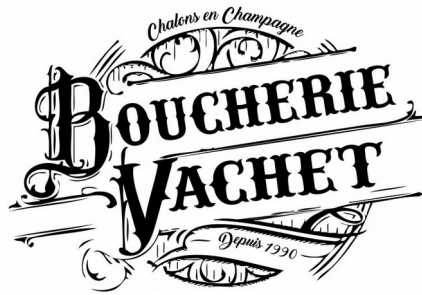
Bouchée à la reine aux ris de veau **5,70 € / pers.**

| | | |
|---|-------|---------------------------|
| Terrine de saumon colin d'Alaska et hoki (béarnaise) | | 2,50 € / pers. |
| Cassolette de ris et rognons de veau aux trompettes | | 6,50 € / pers. |

- Nos plats cuisinés -

(Accompagnés de leur garniture)

| | | |
|---|-------|----------------------------|
| Jambon en croûte, sauce madère | | 11,00 € / pers. |
| Noisette de bœuf en croûte, sauce forestière | | 12,00 € / pers. |
| Coq au vin | | 8,00 € / pers. |
| Cuisse de canard confite à la périgourdine | | 9,00 € / pers. |
| Noix de veau marbré aux trompettes | | 9,00 € / pers. |
| Bœuf bourguignon | | 7,50 € / pers. |
| Demi-magret de canard, sauce foie gras | | 10,00 € / pers. |
| Blanquette de veau à l'ancienne | | 8,50 € / pers. |
| Rôti de pintade, sauce forestière | | 9,00 € / pers. |
| Filet de sandre, sauce citronnée | | 10,00 € / pers. |



- Garniture au choix -

Gratin dauphinois / poêlée de légumes

Tomates à la provençale / riz basmati

Pommes dauphines / épinards à la crème

Pommes grenailles au sel de Guérande

(Garniture seule, nous consulter)

- Nos plats complets -

Choucroute garnie

Choux à la graisse d'oie, Morteau, saucisse fumée, francfort, petit salé, poitrine cuite, pommes de terre (automne / hiver)

8,50 € /
pers.

Couscous royal

Agneau, poulet, merguez, légumes, semoule

8,50 € /
pers.

Paëlla royale

Riz, légumes, moules, crevettes, poulet, poisson, langoustine, chorizo, calamars

11,00 € /
pers.

Cassoulet toulousain

Haricots blancs, petit salé, saucisse de Toulouse, poitrine demi-sel et confit de canard

8,00 € /
pers.

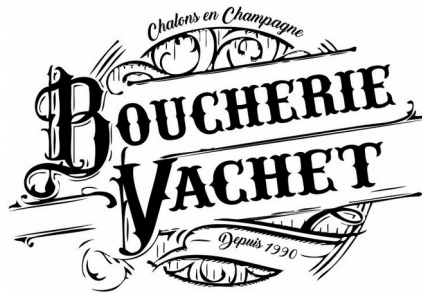
petit salé aux lentilles

Lentilles, poitrine cuite, saucisse fumée, petit salé

8,00 € /
pers.

Potée champenoise

9,00 € /
pers.

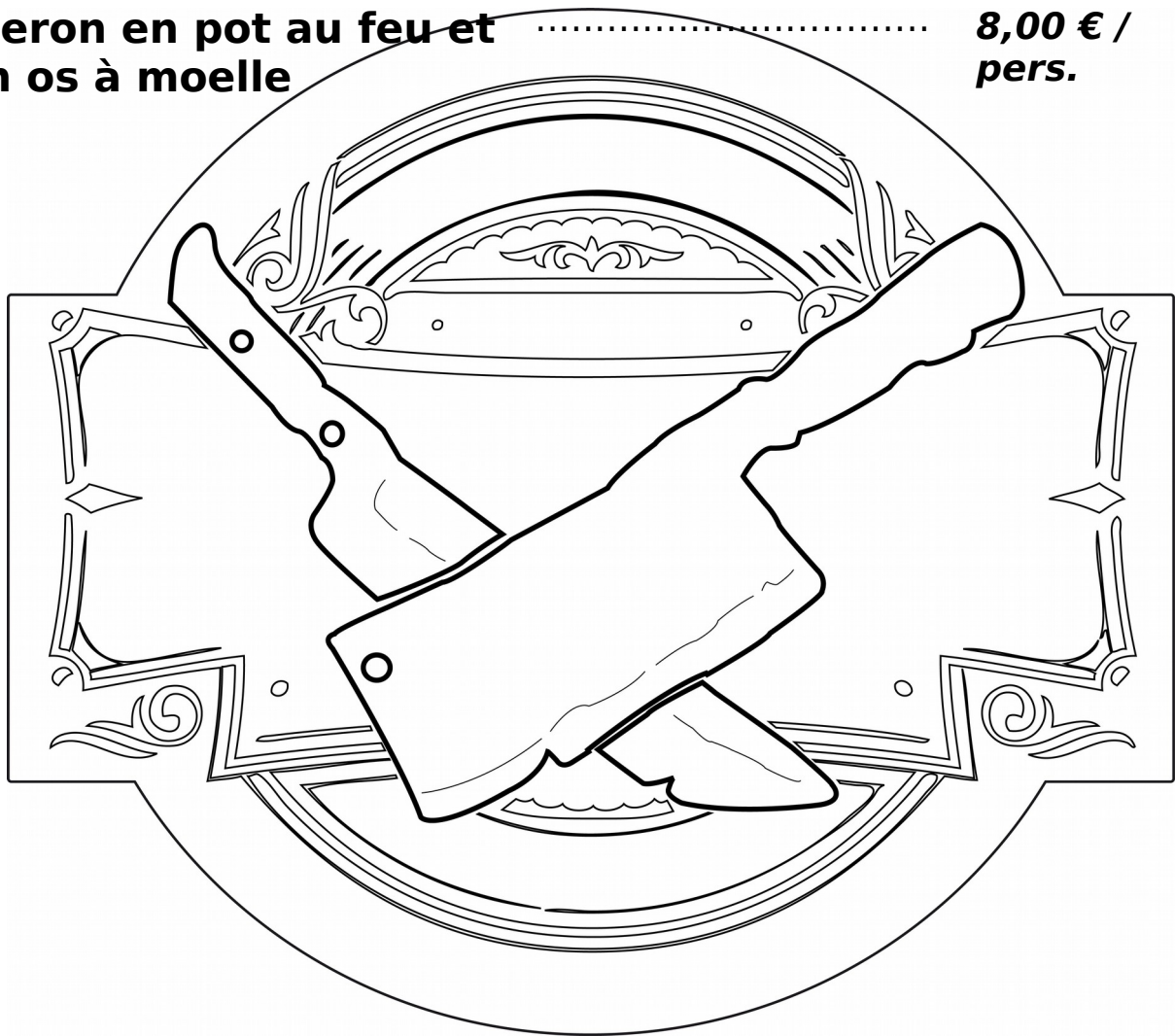


Chou, carottes, pommes de terre, navets, haricots blancs, jarret ou petit salé, poitrine fumée, saucisse fraîche

Baeckeofe **10,00 € / pers.**

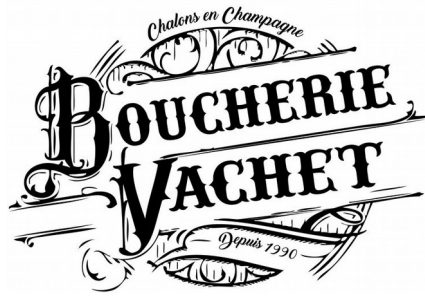
Agneau, bœuf, porc, pommes de terre en lamelles, oignons, vin blanc, pied de porc

Paleron en pot au feu et son os à moelle **8,00 € / pers.**



- Cochonnaille / buffet froid -

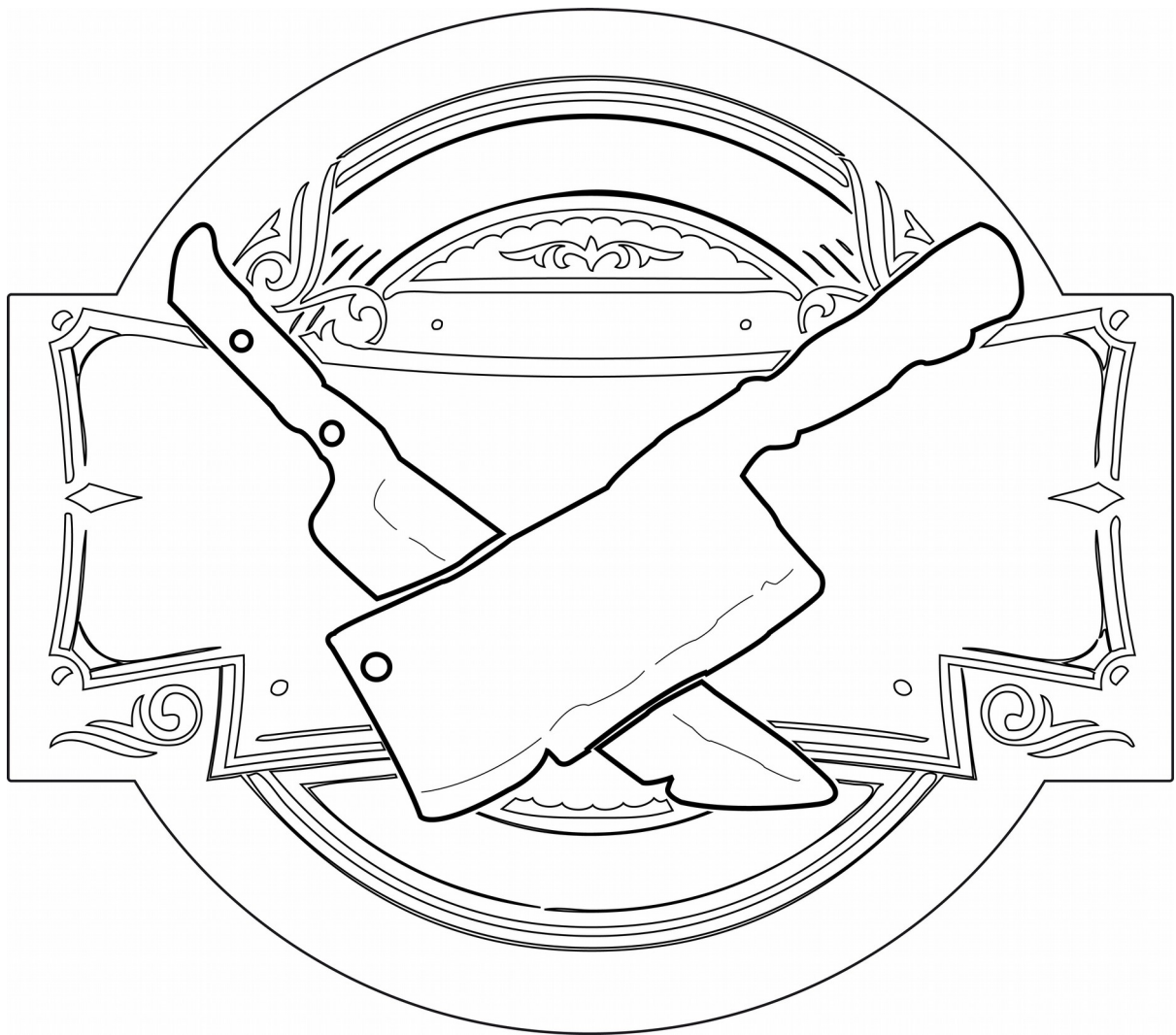
| | |
|---|------------------------|
| N°1 : Cochonnaille | 4,00 € / pers. |
| 2 tr de rosette de Lyon, 2tr de saucisson cuit, jambon blanc, jambon sec d'Ardèche, terrine de campagne, cornichons | |
| N°2 : Viandes froides | 4,00 € / pers. |
| 1 tr de rosbif cuit, 1 tr de rôti de porc cuit, demi cuisse de poulet, mayonnaise, moutarde, cornichons | |
| N°3 : Viandes froides | 2,50 € / pers. |
| 2 tr de rôti de porc cuit, mayonnaise, moutarde, cornichons | |
| N°4 : Viandes froides | 2,80 € / pers. |
| 2 tr de rosbif cuit, mayonnaise, moutarde, cornichons | |
| N°5 : Viandes froides | 2,00 € / pers. |
| 1 cuisse de poulet rôtie aux herbes, mayonnaise, moutarde, cornichons | |
| N°6 : Buffet campagnard | 11,00 € / pers. |
| 3 salades classiques au choix, assortiment de cochonnaille n°1, assortiment de viandes froides n°2, mayonnaise, moutarde, cornichons | |
| N°7 : buffet terre et mer | 13,50 € / pers. |
| 3 salades classiques au choix, 1 tranche de terrine de saumon, colin d'Alaska et hoki, assortiment de cochonnailles n°1, assortiment de viandes froides n°2, mayonnaise, moutarde, cornichons | |
| N°8 : Buffet | 20,00 € / |

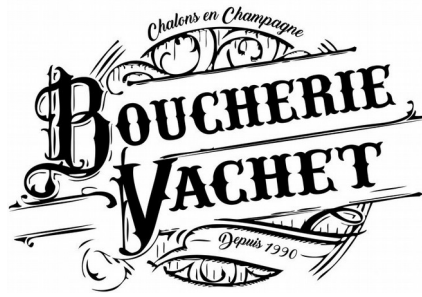


gourmand

Saumon en Bellevue, 2 salades gourmandes au choix, assortiment de cochonnailles n°1, assortiment de viandes froides n°2, mayonnaise, moutarde, cornichons

pers.





- Plateaux repas -

Le classique **9,00 € /
plateau**

200g de crudités, 1 tr de rosbif cuit + 1 tr de rôti de porc cuit + chips, fromage (camembert ou emmental), dessert (yaourt ou fruit), pain, eau (25cl), couverts + serviette + gobelet

Le tradition **13,50 € /
plateau**

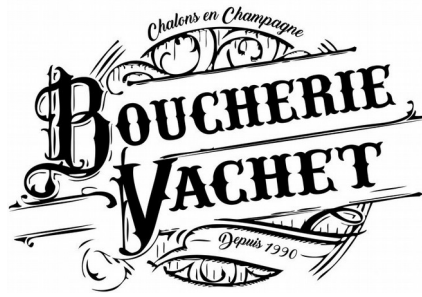
200g de crudités, 1 tr de rosbif cuit + 1 tr de rôti de porc cuit + penne à l'italienne, fromage (camembert ou emmental), dessert (brownie, gâteau de riz, far breton), pain, eau (25cl), couverts + serviette + gobelet

Le gastronome **14,50 € /
plateau**

Assortiment de charcuterie ou terrine de poisson, 2 tr de viande froide + penne à l'italienne, fromage (camembert ou emmental), dessert (brownie, gâteau de riz, far breton), pain, eau (25cl), couverts + serviette + gobelet

Le terre et mer **14,50 € /
plateau**

Assortiment de charcuterie ou crudité, pavé de saumon + macédoine de légumes, fromage (camembert ou emmental), dessert (brownie, gâteau de riz, far breton), pain, eau (25cl), couverts + serviette + gobelet



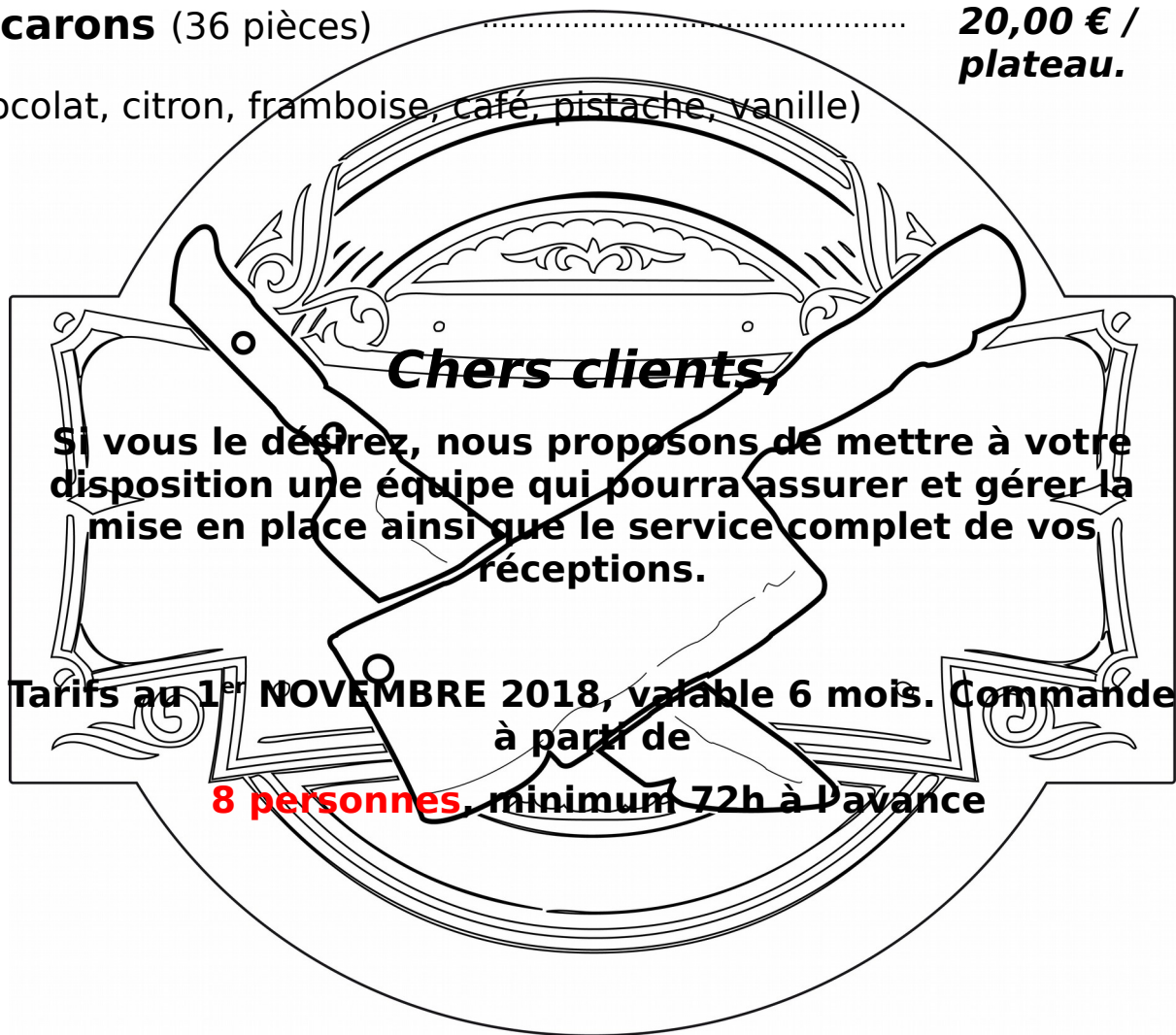
- Le sucré -

Mini choux (54 pièces) **40,00 € / plateau**

(chocolat, citron, framboise, café, pistache, vanille)

Macarons (36 pièces) **20,00 € / plateau.**

(chocolat, citron, framboise, café, pistache, vanille)



Chers clients,

Si vous le désirez, nous proposons de mettre à votre disposition une équipe qui pourra assurer et gérer la mise en place ainsi que le service complet de vos réceptions.

Tarifs au 1^{er} NOVEMBRE 2018, valable 6 mois. Commande à partir de

8 personnes, minimum 72h à l'avance